

SICF Tanpa Pondasi Sejarah



Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Universitas
Sanata Dharma
Pegiat Studi Kuliner Solo

Bukan sebagai ajang olahraga, kompleks Stadion Manahan kali ini dipakai melenceng untuk keperluan *Solo Indonesia Cullinary Festival (SICF) 2017*. Panitia festival hendak merayu pecinta kuliner berpesta makanan tradisional yang pernah ngehits di masa lampau. Diboyong pula ahli memasak dari daerah asal kuliner tradisional guna memamerkan kecanggihan dalam urusan *olah-olah*. Festival yang memanfaatkan (jika tidak boleh dikatakan mendompleng) ketenaran Solo sebagai kota “keplek ilat” atau “surga kuliner” ini telah dikerjakan lebih dari empat kali.

Awan berarak, musim berganti. Dari waktu ke waktu, ibarat panggung hiburan acara *pitulisan* berburu *gebyar*, kegiatan yang beralih mengangkat kuliner lokal menggloabal ini tanpa membekas di benak pengunjung. Pasalnya, tema serta kreativitas yang coba diusung tanpa berpondasi historis yang baik. Alih-alih kebersamaan kegiatan pesta dengan riset mendalam dan dokumentasi tulisan, melalui keterangan yang terbaca dari media massa nampak sekali panitia gagap mencari benang merah sejarah kuliner dengan persoalan kekinian. Mereka hanya berkuat pada aspek makanan sebagai daya tarik wisata. Emoh (baca: malas) memerkarakan kuliner sebagai produk sejarah masyarakat lokal yang sukses menerobos ruang dan waktu, bahkan dikukuhkan menjadi identitas daerah.

Kemudian kesan yang mencuat adalah festival *mangan warez*. Jauh dari kerja serius membagikan pengetahuan dan meleakkan sejarah-budaya ke otak peserta. Agak beda dengan *Festival Jenang Nusantara*, *Festival Payung*, serta *Kirab Solo*, acap melamburi dengan kajian historis dan sarasehan budaya sebagai bentuk pertanggungjawaban sosial panitia terhadap publik si pembayar pajak. Tidak cukup menyudahi



PEMBUKAAN SICF—Walikota Surakarta, FX Hadi Rudyatmo melakukan aksi flambe saat membuka Solo Indonesia Cullinary Festival 2017 di kawasan Stadion Manahan, Surakarta, Kamis (6/4) malam. Kegiatan tersebut diikuti oleh 140 stan kuliner.

dengan menyorongkan laporan pertanggungjawaban berupa kumpulan kuitansi dan foto kegiatan ke penyandang dana.

Dicoret

Seandainya gelaran kuliner ini sengaja dicoret dari kalender event kota, nama besar Solo di jagad upaboga Nusantara juga tidak anjlog sebab kadung tanak di batok kepala publik. Sederet makanan Solo yang kondang *miroso* dan *ngengeni* terlanjur menjadi mitos yang sukar dirobokkan oleh kota lain, tetaplah menggoda untuk didatangi. Terlampaui sulit meruntuhkan rasa dan keistimewaan sepiring hidangan di Solo, misalnya nasi liwet dan timlo. Beda dengan yang terjadi di Yogyakarta, kota kembar Solo. Di sana, diam-diam dekonstruksi rasa mulai merusak keaslian dan nama yang melekat pada makanan. Sebut saja masakan brongkos setan dan tongseng bledog yang pedasnya *ngaudubillah*. Aneka nama makanan dengan embel-embel setan, iblis, bledog, mercon berebutan muncul.

Solo tetap tegak menjaga buah kreativitas leluhur. Tidak mengherankan apabila kini barisan pengusaha malah kesesem dengan kampung halaman Presiden Joko Widodo ini. Berlomba membidik wisata kuliner yang sedang menjadi trend. Mereka *cucul ragat* membangun tempat makan yang unik serta merevitalisasi resto ng-etnik, sampai tega memanipulasi konsep wedangan atau angkringan

Kemudian kesan yang mencuat adalah festival mangan warez. Jauh dari kerja serius membagikan pengetahuan dan meleakkan sejarah-budaya ke otak peserta.

yang sejatinya milik *wong cilik*. Kenyatannya, sopir becak dan buruh bangunan enggan masuk ke warung mewah bertuliskan angkringan itu ketimbang dompet mereka yang pas-pasan ludes dalam sekali “kepruk”.

Pengusaha memahami betul bahwa warung santap bukan sekadar untuk kepentingan wisata lidah, namun juga memberi kepuasan batin dalam hal romantisme sejarah. Kota berusia sepuh ini memang tak banyak andalan, kecuali sebagai kota bekas kerajaan dengan lekuk sejarah yang menguntitnya. Di Solo berkumpul masyarakat internasional yang egaliter dan kosmopolit. Sedari dulu, daerah ini merupakan meltingpot yang tak sekadar memuja lidah dan perut. Di warung makan bukan sebatas mengunyah dengan lidah, melainkan juga jiwa penuh cinta dan representasi gaya hidup. Bertebaran gerobak angkringan pada setiap sudut kota sejak permulaan abad XX juga menjadi pilihan masyarakat yang secara tak langsung mencituk nyali warung burjo dan Minang untuk mewabah lantaran harga yang lebih miring, menawarkan suasana lebih seru, dan terasa “Sala banger”.

Bukti lainnya yang men-

jelaskan betapa panitia SICF 2017 kedodoran, yakni menyisipkan acara *kembul bujana* tanpa memberi konteks sejarah. Padahal, jika ditelisik lebih jauh, *kembul bujana* bertemali dengan sejarah masyarakat Jawa yang bermukim di sekitar lingkungan istana. Istilah yang merujuk pada makan atau pesta bersama itu melekat kuat pada sejarah perpindahan Ibukota Kerajaan Kartasura ke Surakarta, selain pula sering dilakukan dalam lingkup tradisi kecil masyarakat pedesaan meski kurang heboh dan tidak mewah. Sebar peserta arak-arakan tiba lokasi Desa Sala, 1745 silam, raja menitahkan untuk menggelar *kembul bujana*.

Bila panitia mau sedikit berpeluh supaya tolotan yang disuguhkannya memperoleh legitimasi sejarah yang kuat, dapatlah merujuk pada peristiwa diplomasi politik van Goens (1656) kala berkunjung ke ibukota Mataram Islam. Utusan Kompeni ini menuturkan kemeriahan *kembul bujana*. Hidangan disajikan melimpah di atas tikar: di atas daun pisang sepanjang kaki sebagai ganti taplak. Santapan mereka lainnya makanan kita, yaitu bergaram, dipanggang, direm-pahi, digoreng, tapi hanya

memakai minyak menggantikan mentega. Jamuan pesta acap bersahaja, terdiri dari kambing, seperempat sapi, atau kerbau panggung.

Selain daging, lidah dipertemukan pula dengan sup pedas yang keluar dari *pawon* istana. Tamu Belanda makin terheran menatap nasi ditumpuk setinggi bahu saat mereka duduk bersila dan khusus dalam *kembul bujana*. Ayam, unggas panggang, serta hasil olahan daging sapi ikut ditumpuk di banyak tempat. Realita pesta makan ini bukan pemborosan bagi pihak istana, justru melukiskan kemurahan hati sang raja. Pasalnya, selepas penguasa kerajaan bersama kerabatnya rampung bersantap, seluruh makanan itu dipindahkan bersama takirnya dan diberikan kepada para pelayan untuk dibawa pulang dinikmati bareng keluarga di rumah.

Ada setangkai moral cerita *kembul bujana* yang penting namun luput ditangkap penyelenggara SICF dan perlu diunggah di era kekinian adalah nilai kebersamaan yang ditentun tatkal Indonesia sedang diguncang perpecahan dan intoleransi yang merunyak. Juga nilai tidak serakah dan keadilan dalam *kembul bujana* untuk mengkritik pada koruptor tega menilep uang rakyat tanpa memikirkan keadilan sosial. Demikianlah potret kegagalan sebuah festival bila mengabaikan aspek sejarah dan budaya. Ibarat mau mendirikan rumah tapi lupa membangun pondasi. *Kebrukan dong!*